

Faszerowane pieczarki

data aktualizacji: 2019.05.02 autor: Redakcja



Składniki:

- 8 dużych pieczarek
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- 1 cytryna
- 1 bułka, najlepiej jednodniowa
- świeża natka pietruszki
- oliwa z oliwek
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Pieczarki umyć i wyciąć z nich nóżki. Do miski wlać około 6 łyżek oliwy, sok z połowy cytryny i odrobinę soli. Do przygotowanej marynaty włożyć kapelusze pieczarek i odstawić na 2 godziny.

Pokroić pozostałe części pieczarek i szalotkę, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i całość podsmażyć na maśle. Po kilku minutach smażenia dodać sok i startą skórkę cytrynową oraz posiekaną natkę pietruszki. Całość podsmażyć jeszcze chwilę i dołożyć kawałeczki bułki. Doprawić solą i pieprzem. Główki pieczarek napęlnić farszem i ułożyć na ruszcie, nasmarowanym wcześniej oliwą. Grillować około 10 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31880-faszerowane-pieczarki>